

BAB XIV PENUTUP

14.1. Kesimpulan

1. Proses pengolahan teh hitam CTC (*crushing, tearing, and curling*) meliputi: penerimaan pucuk, pelayuan, penggilingan, oksidasi enzimatis (fermentasi), pengeringan, sortasi kering, pengemasan, dan penyimpanan.
2. Bahan baku teh yang berasal dari *afdeling* dianalisa dengan cara analisa petik dan analisa pucuk agar dapat menentukan kualitas dari bahan baku dan ketrampilan pemetik.
3. Kualitas produk teh hitam CTC yang dihasilkan ditentukan oleh 60% pucuk teh (bahan baku) dan 40% dari proses pengolahan.
4. Produk teh yang siap dipasarkan dikelompokkan berdasarkan mutunya, yaitu mutu I (BP1, PF1, D1, PD) dengan jumlah 80%, mutu II (Fanning, D2) dengan jumlah 15% dan mutu lokal (TW, plup) dengan jumlah 5%.
5. Pengendalian proses pengolahan diatur dengan SOP (HACCP).
6. Mutu teh dikontrol dengan pengukuran kadar air dan *cup taste*.
7. Sanitasi perusahaan dikendalikan sesuai SSOP.
8. Pengawasan mutu dilakukan sejak dari penerimaan bahan baku pucuk daun teh hingga dihasilkan teh hitam dalam kemasan.
9. Teh hitam dikemas dengan menggunakan *papersack* yang terdiri dari 4 lapisan, yaitu *Outer ply* 80 gsm HWS kraft, *Middle plics* 2 x 80 / 80 gsm *Brown sack kraft*, *Liner ply* 110 gsm *aluminium foil laminated kraft*.
10. Limbah yang dihasilkan dari proses pengolahan teh hitam berupa limbah padat dan limbah cair.

14.2. Saran

1. Para pekerja sebelum memasuki ruang proses pengolahan sebaiknya menggunakan seragam dan sandal yang sudah disediakan oleh pabrik.
2. Peralatan yang sudah berkarat lebih baik diganti yang baru agar meminimalkan pencemaran pada teh.
3. Mandor lebih memberikan pengarahan kepada para pekerja untuk meminimalkan kesalahan pemetikan pucuk daun teh.
4. Letak ruang pengemasan sebaiknya berdekatan dengan gudang siap kirim agar memudahkan pengangkutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adisewojo, R.S. 1982. *Bercocok Tanam Teh*. Yogyakarta: Aditya Media
- Balentine, D.A., M.E. Harbowy, dan H.N. Graham. 1998. *Tea: The Plant and Its Manufacture; Chemistry and Consumption of The Beverage*. USA: CRC Press.
- Fardiaz, S. 1996. Food Control Strategy. *WHO National Consultant Report. Directorate General of Drug and Food Control. Ministry of Health*. Jakarta
- Hartoyo, A. 2003. *Teh dan Khasiatnya Bagi Kesehatan*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Kartika, Bambang, 1983. *Perkembangan Penelitian Standar Teh Hitam di Indonesia*. Warta BPTK 9 (1/ 2) : 81-89.
- Nazaruddin, Fary, B., dan Paimin. 1993. *Pembudidayaan dan Pengolahan Teh*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Pusat Penelitian Teh dan Kina. 1992. *Petunjuk Kultur Teknis Tanaman Teh*. APPI- Puslitbun. Bandung
- Siagian, Yolanda M. 2007. *Aplikasi Supply Chain Management dalam Dunia Bisnis*. Available at: <http://books.google.co.id/books?id=rM83Iog3258C&printsec=copyright&dq=struktur+organisasi+garis>.
- Suryantoro, Darwis. 2007. *Definisi dan Manfaat Organisasi*. Available at :<http://suryantara.wordpress.com/2007/12/08/definisi-dan-manfaat-organisasi/>.
- Santi, R.I., H. Soetjipto, dan L. Limantara. 2006. Studi Kandungan dan Aktivitas Feofitin a Teh Hijau (*Camelia sinensis* (L) Kuntze) sebagai Antioksidan. *Prosiding PATPI-Kimia dan Biokimia Pangan*, Agustus, Yogyakarta, 2-3 Agustus 2006, K 138-K 144.

- Satoh, E., N. Tohyama, dan M. Nishimura. 2005. Comparison of The Antioxidant Activity of Roasted Tea with Green, Oolong, and Black Teas. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, Desember, 551-559.
- Winarno, F.G., Srikandi F. dan Dedi F. 1986. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: PT. Media.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.